

4. u uslovima male koncentracije proizvodnje mleka specijalizacija prerađivanja je nužna da se s kapacitetima ne bi išlo ispod minimuma, ali su za specijalizovanu proizvodnju neophodni određeni uslovi (2).

Literatura:

1. Mihály, B.: Die Lage der Käsefabrikation in Ungarn, Deutsche Molkerei-Zeitung, 85 (1964) 13.
2. Milanović, Z.: Nužnost i specifičnost udruživanja u industriji mleka (prilog poznavanju problema), u Štampi — (»Poljoprivreda« za 1964).
3. Perry, J. H.: Chemical Engineers Handbook, McGraw-Hill Book Company, 1950.
4. Scott, W. i Weber, J.: What is the Future of the Small Milk Plant, American Milk Review, 79 (1957) 3.
5. Tracy, P. H. i dr.: Dairy Plant Management, McGraw-Hill Book Company, 1958.
6. Tehnička dokumentacija proizvođača opreme za industriju mleka (Jedinstvo, Alfa-Laval, The APV co., Westfalia, Stork, Frau i dr.).

Iz naših mljekara

Rekonstruirana mljekara u Puli

Polovicom god. 1963. započela je radom Mljekara u Puli, nakon što je izvršena rekonstrukcija već postojeće mljekare. Poslije Oslobođenja naše zemlje mljekara i pekara radile su zajednički kao jedno poduzeće pod nazivom »Porer« Pula.

Mljekara u Puli postojala je i prije II svjetskog rata u sadanjoj zgradi, koja je već tada snabdjevala grad mlijekom u bocama. Nakon rata bivši vlasnik odnio je sa sobom sve uređaje tako, da je zapravo ostala samo zgrada mljekare. Da se bar donekle sredi ovakva situacija, nabavljena je oprema domaće proizvodnje (pasteri i hladionici tvornice »Proleter« Beograd te nešto opreme iz mađarskih reparacija). Na ovaj način opremljena je mljekara u Puli najnužnijom opremom za pasterizaciju i hlađenje mlijeka, te distribuciju u kantama. Dakle, mljekara je radila sa strojevima zastarjelog tipa i malog kapaciteta, bez hladnjače, skladišnih cisterna i strojeva za pranje, punjenje i čepljenje boca za mlijeko, energetskih izvora, transporta itd.

Iz izloženog je vidljivo pod kakvim je teškim tehničko-tehnološkim i higijenskim uvjetima radila ova mljekara od god. 1945. do 1963. U tom periodu bilo je nastojanja i nužnih pokušaja da se ovo akutno pitanje riješi, na uvijek je rješenje istog odgađano iz nužnih razloga, ali uglavnom zbog po-manjkanja potrebnih novčanih sredstava.

Tek god. 1961. i 1962. prišlo se rješavanju ovog gorućeg pitanja, te su, zahvaljujući neprestanom zalaganju i brizi N. O. općine i kotara, konačno osigurana novčana sredstva za nabavu opreme, instalacija i za građev. radove s tim, da se postojeća zgrada mljekare rekonstruira i prilagodi zahtjevu i kapacitetu novih suvremenih strojeva i tehnologije.

Za rekonstrukciju utrošeno je za građev. radove 16 000 000, opremu i instalacije 106 000 000, ukupno 122 000 000 dinara.

Mljekara nakon rekonstrukcije ima kapacitet 10—15000 l dnevno, a u slučaju potrebe s malom dopunom nekih strojeva može se kapacitet i proširiti.



Mlijekara — Pula

(Foto: M. Dogić)

Sadašnja mlijekara opremljena je kompletnom linijom za pasterizaciju mlijeka pasterom pločastog tipa kapaciteta 5000 l/h., nabavljenim iz uvoza od tte M. Sordi iz Italije.

Kompletna linija za pranje, punjenje i čepljenje boca za mlijeko i jogurt kapaciteta 300 kom/ha, uvezena je iz Engleske od tte UDEC, dok ostali uređaji za pranje kanta, proizvodnju jogurta, za maslarnu i siranu te energetski uređaji nabavljeni su iz domaće proizvodnje.

Rashladni uređaji nabavljeni su iz Njemačke i Mađarske.

Proizvodni smjer mlijekare jest: konzumno mlijeko, jogurt, konzumno vrhnje, maslac, a suvišak mlijeka, koji preostaje nakon što se podmire potrebe navedenog asortimana, prerađuje se u sireve.

Glavni nabavljači mlijekare sirovinom — mlijekom — su Poljoprivredni dobro Čepić i Poljoprivredna zadruha Roč, te ostale manje poljoprivredne organizacije i privatni proizvođači mlijeka neposredne okolice Pule.

Ubuduće ova mlijekara ima još dosta toga da učini u vezi sa snabdjevanjem sirovinom, zabranom unošenja nepasteriziranog mlijeka u grad, i drugih pitanja, koja se nisu mogla prije riješiti, nego što je izvršena ova rekonstrukcija.

Puštanjem u pogon rekonstruirane mlijekare u Puli omogućeno je da građani Pule i okolice te turistički centri dobivaju svakodnevno dovoljne količine zdravog i kvalitetnog mlijeka, jogurta, konzumnog vrhnja i ostalih mliječnih proizvoda. Tako je u tom pogledu i ovaj grad stao u red ostalih naših gradova.

Zahvaljujući razumijevanju tamošnjih vlasti i ustanova te radnom kolektivu mlijekare, koji su svojim zalaganjem i materijalnim sredstvima omogućili rješenje ovog važnog pitanja, ne samo grad Pula, već i jugoslavensko mlijeкарство, dobilo je još jedan suvremeni mlijeкарski objekat, u nizu već postojećih sličnih mlijekara u zemlji.

Isto tako vrijedno je istaknuti nesebično zalaganje i požrtvornost dugogodišnjeg direktora poduzeća druga Ervina Grajmla, čija je također velika zasluga i udjel u uspješnom rješavanju ovog zadatka.

M. Dogić